

da Giacomo
ARENGARIO

MENU

LA CUCINA
Cuisine

La cucina della tradizione italiana, di mare e di terra, interpretata con materie prime d'eccellenza, con un'attenzione particolare per i grandi piatti della tradizione milanese, come la cotoletta e il risotto. Un menu che segue le stagioni, una cucina attenta e curata, che attraverso la sua semplicità esalta la qualità di ingredienti unici.

Traditional Italian cuisine, from sea and land, interpreted with excellent fresh produce with a special focus on the great traditional Milanese dishes, such as veal cutlet and risotto. A menu that follows the seasons, a careful and attentive cuisine that through its simplicity enhances the quality of unique ingredients.

ANTIPASTI *Starters*

Crudo di gamberi alla pizzaiola
Raw prawns pizzaiola style

35

Tartare di tonno in ceviche e avocado
Ceviche style tuna tartare and avocado

32

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera
Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

26

Uovo poché croccante su vellutata di zucchine trombetta e tartufo nero
Crispy poached egg on trombetta zucchini cream and black truffle

25

Tartare di ricciola, finocchio e passion fruit
Amberjack tartare, fennel and passion fruit

32

Tartare di manzo alla francese
French style beef steak tartare
con tartufo nero / with black truffle + 10

24

Ostrica Regal Sèlection Or
Regal Sèlection Or oyster

Cremosa, dolce, minerale
Creamy, sweet, mineral
8 cad. / each

È richiesta la consumazione minima di una portata per commensale.
A minimum consumption of one course per guest is required.

PRIMI PIATTI

First Courses

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga

Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

32

Tagliatelle al ragù di polpo

Tagliatelle with octopus ragout

28

Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco

Risotto with saffron Milanese style with shredded veal

30

Risotto alla Nerano e acciughe del Cantabrico

Nerano style risotto and Cantabrian anchovies

28

Spghettini al granchio

Spghettini with crab

30

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

24

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea

Catch of the day, grilled or Mediterranean style

130 / kg

Costata Sashi italiana

Italian Sashi beef ribeye

120 / kg

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Spiedino di seppia, polpo e gambero rosso con insalata di pomodori alla catalana

Cuttlefish, octopus and red prawn skewer with Catalan style tomato salad

42

Filetto di manzo con funghi, stracchino e millefoglie di patate

Beef fillet with mushrooms, stracchino cheese and potato millefeuille

40

Panzanella croccante su crema di melanzane e pomodori confit

Crispy panzanella on eggplant cream and tomato confit

24

CONTORNI

Side Dishes

Pak choi alla griglia e salsa romesco

Grilled pak choi with romesco sauce

14

Vignarola

Zucchini, peas, broad beans and snow peas

12

Insalata di pomodori, pesche e balsamico

Tomato and peach salad with balsamic vinegar

14

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

8

Pane e coperto

Cover charge

8

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €

1958

Da 65 anni Giacomo Milano è un salotto culinario, un autentico stile di vita fatto di scambi reciproci, calore e gentilezza. Tutto nasce grazie a Giacomo Bulleri, alla sua irrequietezza mista a ingegno, che sarà il motore di tutto, di un modo di fare che è diventato un classico della ristorazione milanese e dello stare bene a tavola.

Giacomo Milano has been a culinary parlor, for 65 years, offering an authentic lifestyle of mutual exchange, warmth and kindness. It all started thanks to Giacomo Bulleri, to his restlessness and brilliance, which was to be the driving force behind everything, behind an approach that has become a standard of Milanese catering and fine dining.

ANTIPASTI

Starters

Crudo di gamberi* alla pizzaiola
(2,3,4,9,12,14)

Raw prawns pizzaiola style

Tartare di tonno* in ceviche e avocado
(3,4,9,12)

Ceviche style tuna tartare and avocado

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera
(7,9,12)

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

Uovo poché croccante su vellutata di zucchine trombetta e tartufo nero
(1,3,7,9,12)

Crispy poached egg on trombetta zucchini cream and black truffle

Tartare di ricciola*, finocchio e passion fruit (4)

Amberjack tartare, fennel and passion fruit

Tartare di manzo alla francese (3,4,10,12)

French style beef steak tartare

Ostrica Regal Sélection Or (12,14)

Regal Sélection Or oyster

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea (4,9,12)

Catch of the day, grilled or mediterranean style

Costata Sashi italiana (7)

Italian Sashi beef ribeye

Cotoletta alla milanese* (1,3,7)

Veal cutlet Milanese style

Spiedino di seppia, polpo e gambero rosso* con insalata di pomodori alla catalana
(2,4,9,12,14)

Cuttlefish, octopus and red prawn skewer with Catalan style tomato salad

Filetto di manzo con funghi, stracchino e millefoglie di patate (1,7,9,12)

Beef fillet with mushrooms, stracchino cheese and potato millefeuille

Panzanella croccante su crema di melanzane e pomodori confit (1,9,12)

Crispy panzanella on eggplant cream and tomato confit

PRIMI PIATTI

First Courses

Tortelli* cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9,12)

Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Tagliatelle al ragù di polpo* (1,3,4,9,12,14)

Tagliatelle with octopus ragout

Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco* (7,9,12)

Risotto with saffron Milanese style with shredded veal

Risotto alla Nerano, stracciatella e acciughe del Cantabrico (4,7,9,12)

Nerano style risotto, stracciatella cheese and Cantabrian anchovies

Spaghettoni al granchio* (1,2,4,9,12)

Spaghettoni with crab

Spaghetti al pomodoro (1,9)

Spaghetti with tomato sauce

CONTORNI

Side Dishes

Pak choi alla griglia e salsa romesco
(1,8,12)

Grilled pak choi with romesco sauce

Vignarola (9)

Zucchini, peas, broad beans and snow peas

Insalata di pomodori, pesche e balsamico
(12)

Tomato and peach salad with balsamic vinegar

Patate saltate alle erbe (1)

Sautéed potatoes with herbs

* Questi prodotti potrebbero essere stati abbattuti e congelati per garantire la conservazione ottimale del prodotto e le sue proprietà nutritive e organolettiche.

* These products may have been blast chilled and frozen to ensure optimal preservation of the product and its nutritional and organoleptic properties.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The fish destined to be eaten raw or partially raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

ALLERGENI

Allergenic foods

- | | | |
|--|---|---|
| (1) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i> | (7) latte e prodotti derivati
<i>milk and milk products</i> | (12) anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
<i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2</i> |
| (2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and products derived</i> | (8) frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
<i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof</i> | (13) lupino e prodotti a base di lupino
<i>lupine and products based on lupine</i> |
| (3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and egg products</i> | (9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and products thereof</i> | (14) molluschi e prodotti a base di mollusco
<i>molluscs and products based on shellfish</i> |
| (4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and fish products</i> | (10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and products thereof</i> | |
| (5) arachidi e prodotti derivati
<i>peanuts and derived products</i> | (11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and products thereof</i> | |
| (6) soia e prodotti derivati
<i>soybeans and products thereof</i> | | |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For any information on allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



Da Giacomo Arengario – Via Guglielmo Marconi, 1 - 20123 Milano
T. +39 02 72093814 | giacomomilano.com